

BISCUITS SARRASIN CANNELLE



PREP TIME

- Prep | 60 min
- Cuisson | 20 min
- Conservation | 7 jours
- Quantité | 1 petit bocal

AURÉLIE SCHAEDELÉ - NATUROPATHE

INGREDIENTS

- 50 gr farine de sarrasin
- 30 gr farine de châtaigne
- 30 gr de sucre
- 1/2 cc cannelle
- 1 pincée de sel
- 20 gr poudre d'amande
- 50 gr d'huile de coco
- 3 CS de lait noisette
- 2 CC graines de chia
- 1 gr de levure

PRÉPARATION

01

Dans un bol, mélanger les graines de chia avec le lait végétal et placer au frais pour que le mélange gonfle 20 min. Cela remplacera les oeufs dans la recette.

02

Mélanger dans un autre récipient, les farines, le sucre, la cannelle, la poudre d'amande, la levure et la pincée de sel.

03

Avec l'huile de coco solide, travailler la préparation à la main jusqu'à obtenir une pâte sableuse (comme pour un crumble).

04

Mélanger la préparation de chia gonflée au reste de votre pâte. Mélanger à la main jusqu'à former une boule de pâte et laisser reposer au frais pendant 15 à 20 min.

05

Faire chauffer le four à 200°.

06

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler votre pâte sur un papier cuisson de manière à ce qu'elle fasse environ 2 mm d'épaisseur et avec vos emportes pièces découper les formes souhaitées.

07

Enfourner vos biscuits environ 10 min (en surveillant). Les laisser refroidir (pour qu'ils durcissent). Et voilà !